

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2010.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BES800XL Issue - A10

Breville®

the Duo-Temp™

Instruction Book - Livret d'instructions



BES800XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Duo-Temp™ espresso machine

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville Duo-Temp™ espresso machine
- 11** Assembling your Breville Duo-Temp™ espresso machine
- 14** Operating your Breville Duo-Temp™ espresso machine
 - How to froth milk for a cappuccino or latté
 - Using the hot water function
 - Coffee making tips
- 24** Care & cleaning your Breville Duo-Temp™ espresso machine
- 28** Trouble shooting guide
- 31** Coffee variations
- 34** Recipes
- 37** One Year Limited Warranty

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- To disconnect, turn all controls to 'OFF', then remove plug from power outlet.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Always switch the appliance to 'OFF', and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
- An extension cord is not recommended, however, if one is needed, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at **1-866-BREVILLE**.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at **1-866-BREVILLE**.
- Refer servicing to qualified personnel.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

KNOW

your Breville Duo-Temp™ espresso machine

KNOW YOUR BREVILLE DUO-TEMP™ ESPRESSO MACHINE



KNOW YOUR BREVILLE DUO-TEMP™ ESPRESSO MACHINE

- A. Cup warming tray
- B. HEATING light
- C. POWER button
- D. Filter holder
- E. Removable 75oz (2.2L) water tank
- F. Water level indicator
- G. 4" cup height clearance
- H. 'Empty Me' drip tray indicator
- I. Removable drip tray and grid
- J. Selector control
- K. HOT WATER button
- L. STEAM button
- M. Brew head
- N. 360° swivel steam wand with removable froth enhancer
- O. Concealed storage drawer

NOT SHOWN

- Italian Made 15 Bar Pump
- 1 Cup & 2 Cup 'Dual Wall' Filters
- Milk frothing jug
- Stainless steel cup & saucer set (2 each)
- Measuring/tamping spoon
- Cleaning Tool

ASSEMBLING

your Breville Duo-Temp™ espresso machine

ASSEMBLING YOUR BREVILLE DUO-TEMP™ ESPRESSO MACHINE

Your Duo-Temp™ Espresso machine will have the Drip Tray and Water Tank in place when you unpack it from the box.

The Storage Tray, 2 stainless steel Filters, Cleaning Tool and Measuring/tamping Spoon will be packed in a plastic sleeve. The Filter Holder and Frothing Jug will be packed inside the foam packaging. Ensure you have located all parts and accessories before throwing out the packaging.

WASHING ACCESSORIES

Remove the Drip Tray and Water Tank and wash all parts and accessories in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.



NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

REASSEMBLY

Step 1

Insert the Storage Tray into the base of the machine and slide in towards the back wall. This is a convenient location to store the Cleaning Tool, stainless steel Filters and Measuring/tamping Spoon when not in use.



Step 2

Slide the Drip Tray, with the Drip Tray Full Indicator and Grid in place, into the base of the machine and in front of the Storage Tray.



ASSEMBLING YOUR BREVILLE DUO-TEMP™ ESPRESSO MACHINE

Step 3

Slide the Water Tank over the Drip Tray and into the front opening of the machine and into position above the Storage Tray. Ensure the Water Tank aligns flush with the sides of the machine.



Before first use: It is recommended to complete a water brewing operation without ground coffee before brewing your first espresso coffee to ensure that all internal piping has been preheated (follow Steps 1 and 4 in Operating your Breville Duo-Temp™ espresso machine - page 15).

OPERATING

your Breville Duo-Temp™ espresso machine

OPERATING YOUR BREVILLE DUO-TEMP™ ESPRESSO MACHINE

STEP 1 - FILLING THE WATER TANK

- Ensure the Power On/Off button is 'Off' and the Selector Control is set to the 'Standby' position.
- Remove the plug from the power outlet.
- Remove the Filter Holder if locked into the Brew Head and move the Steam Wand to the side of the machine.
- Remove the Water Tank by pulling with the handle insert in the front of the Espresso Machine.
- When the Water Tank is removed, a black tube slides and extends out from the Water Tank storage area. Do not touch or try to remove this tube, it will automatically slide back into position when the Water Tank is reinserted.
- Fill the Water Tank with cold water to the maximum mark on the Water Window and slide the Water Tank carefully back into position in the machine.



NOTE

Check the water level before use and replace the water daily.

The water tank should be refilled with fresh cold water before each use.

Do not fill with any other liquid.

STEP 2 - PREPARING THE COFFEE

- Place the 1 or 2 cup filter into the Filter Holder (use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups).
- Use 1 level measure of ground espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of coffee for each Filter as the filter perforations have been constructed to utilise the pressure in the machine to extract optimal flavor with each brewing. (Refer to The Grind on Page 22).



STEP 3 - TAMPING THE COFFEE

- Distribute the coffee evenly in the Filter and press down lightly with the tamping end of the measuring spoon (Refer to Coffee Making Tips on Page 21).
- Clean any excess coffee from the rim of the Filter holder to ensure a proper fit into the Brew Head.



NOTE

The filters are held in place firmly to ensure that they do not get emptied into the trash along with coffee.

NOTE

Remove the filter using the indents in the side of the filter holder, if this proves difficult the BES800XL comes with 2 filters. Use the edge of the free filter as a leverage aid to removing the filter that is fitted.

STEP 4 - PRIMING THE BREW HEAD

- Before placing the Filter Holder into position, it is recommended to run a short flow of water through the Brew Head.
- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position and plug the power cord into a 110/120V power outlet and switch on. Press the Power On/Off button to 'On' and the button surround will illuminate. The Steam button surround will also illuminate.
- The machine will make a pumping noise then the Heating Light will illuminate red. When the correct temperature has been reached the light will cycle out.
- Place a container under the Brew Head.
- Prime the Brew Head by quickly turning the Selector Control to the 'Espresso' position until water flows then turn back to the 'Standby' position. A pumping noise will be heard in this operation.

STEP 5 - PRE-WARMING THE CUPS

- The Cup Warming Plate will start to warm as the machine heats.
- Pre-warm the espresso cups by placing on the Cup Warming Plate. This will help maintain the coffee's optimal temperature when brewed into the cups.



NOTE

The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature while the Power On/off button is in the 'On' position. If the temperature lowers, the heating light will illuminate and the Thermoblock Heating System will automatically reheat to the correct brewing temperature.

STEP 6 - INSERTING THE FILTER HOLDER

- Place the Filter Holder underneath the Brew Head so that the handle is aligned with the insert graphic. Insert the Filter Holder up into the Brew Head and rotate the handle to the right until resistance is felt, this will be at an approximate 90° angle to the machine.

STEP 7 - BREWING THE COFFEE

- The red 'Heating' light cycles off when the machine has reached the correct temperature for brewing.
- Ensure the Drip Tray and Grid are in place.
- Place one or two pre-warmed cups beneath the Filter Holder outlet.
- Set the Selector Control to the 'Espresso' position.
- After a few seconds, aromatic coffee will begin to brew into the cups. A pumping noise will be heard in this operation.
- When sufficient coffee has flowed into the cups, set the Selector Control to the 'Standby' position. This will stop the flow of coffee.
- If the steam function is not required, leave the Selector Control to the 'Standby' position, unplug the power cord and allow the machine to cool.

PRE-BREW FUNCTION

- When the Selector Control is set to the 'Espresso' position, the 15 bar pump pumps water momentarily, followed by a pause, then continues to pump the water through to the ground coffee in the Filter Holder. This prebrew function is an advanced feature of the BES800XL.
- The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction. The ground coffee expands and when greater pressure is built up, the brewed coffee is extracted with its full flavor.

STEP 8 – EMPTYING THE FILTER HOLDER

- Remove the Filter Holder from the Brew Head by turning the Filter Holder to the left until it releases. Turn the Filter Holder upside down to empty the used coffee (used coffee grounds should be thrown away and not put down the sink which may block drains).
- Remove the Filter by using the indents on the side of the Filter Holder. Rinse the Filter and Filter Holder with water and allow to dry.



HOW TO FROTH MILK FOR A CAPPUCCINO OR LATTE

The Die Cast Series Espresso Machine comes complete with a Commercial Swivel Steam Wand and Stainless Steel Frothing Attachment. When using the Frothing Attachment a large amount of froth is easily created.

If less froth is required, remove the Frothing Attachment and steam the milk using the Steam Wand. To remove the Frothing Attachment, ensure it is cool then simply pull down and remove. The Frothing Attachment can be stored in the Storage Tray inside the machine if not used regularly.

To refit the Frothing Attachment ensure it is securely attached to the Steam Wand by inserting it, from either end opening, onto the Wand and pushing firmly upwards onto the rubber surround. Ensure the fine steam holes on either end of the Frothing Attachment are clean to achieve optimal frothing.

- The first step in making a cappuccino or latte is to make a short espresso.
- Then fill the stainless steel frothing jug L full with cold fresh milk.
- Turn the Selector Control to the 'Steam' position and press the 'Steam' button. (Refer to information on Steam and Hot Water buttons on Page 21.) The 'Heating' light will start to flash indicating that the Thermoblock Heating System is heating and preparing to create steam.



OPERATING YOUR BREVILLE DUO-TEMP™ ESPRESSO MACHINE

WARNING

The metal parts of the filter holder might still be very hot. Cool these parts in cold water.

NOTE

When the BES800XL is creating steam a pulsing noise can be heard. This is the normal operation of the 15 Bar pump.

- When the red 'Heating' light stops flashing, quickly insert the Steam Wand into the jug of milk so that the Froth Attachment is just immersed into the milk.

NOTE

If steam starts coming from the Steam Wand before it is immersed in the milk, pause the steam by turning the Selector Control back to the 'Standby' position. This will avoid the steam pressure blowing milk out of the jug. A pumping noise will sound for a short time.



- Hold the frothing jug at an angle so that the Frothing Attachment sits just below the surface of the heating milk and the steam will move the milk around the inside of the jug in a circular motion.

NOTE

The BES800XL features a Swivel Steam Wand assembly so the position of the Steam Wand can be changed to a comfortable angle.

- When the milk starts to increase in volume, immerse the Frothing Attachment deeper into the jug to heat the milk.
- Hold the jug at an angle with one hand and place your other hand on the outer base of the stainless frothing jug.
- When the base of the jug becomes too hot to touch, set the Selector Control to the 'Standby' position, stopping the steaming function before removing the jug. A pumping noise will sound for a short time.
- Pour the steamed milk into each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon in the frothed milk, in the following ratios: Cappuccino - $\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ steamed milk, $\frac{1}{3}$ frothed milk Latté - $\frac{1}{3}$ espresso topped with steamed milk and about $\frac{1}{4}$ inch (1cm) of frothed milk (traditionally served in a glass).

STEAM BUTTON/HOT WATER BUTTON

- The Steam button surround will automatically illuminate when the machine is switched 'On' with the Power On/Off button.
- The machine will always automatically default to the Steam button when the appliance is first switched on.
- Both buttons cannot be operated at the same time.
- To select steam: when the Steam button surround is illuminated, just set the Selector Control to 'Steam'
- To select hot water: press the Hot Water button and the surround will illuminate, then just set the Selector Control to 'Steam'.
- If the machine remains switched 'On', the last button function used (Steam or Hot Water) will stay illuminated.

NOTE

Always ensure that the Frothing Attachment has been firmly pushed onto the Steam Wand and connects with the rubber surround.

For best results use cold fresh milk (low fat milk will froth easier).

Always clean the Steam Wand and Frothing Attachment after every use. Refer to 'Care and Cleaning' on page 25.

AUTO PURGE FUNCTION

For brewing more coffee immediately after using the steam function, the BES800XL features an auto-purge function. This ensures that ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermoblock that could be too hot.

Instead this water is automatically released internally into the Drip Tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting coffee. Your coffee will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavored coffee is achieved.



WARNING

Do not allow milk to run over the top of the frothing attachment, otherwise it will not function properly.

To avoid splattering of hot milk, do not lift the end of the frothing attachment above the surface of the milk while frothing.

Ensure the selector control is in the 'standby' position before removing the frothing jug.

USING THE HOT WATER FUNCTION

The BES800XL features a separate Hot Water function that can be used for making tea, hot chocolate and other warm drinks. The hot water is dispensed from the Steam Wand.

To use the Hot Water function, remove the Frothing Attachment from the Steam Wand. Press the Hot Water button then turn the Selector Control to 'Steam'. The Hot Water button surround will illuminate when selected.

Place a jug or cup underneath the Steam Wand to collect the hot water.

To turn the hot water off, turn the Selector Control to the 'Standby' position. Limit the extraction of hot water to 2 quarts (2 liters) each use.

The machine is not designed to make whole pots of coffee and tea. The more the amount of water is extracted the cooler it becomes.



NOTE

If the machine remains switched 'On', the last button function used will stay illuminated. To change to the steam function, simply press the Steam button so that the steam light surround illuminates and turn the Selector Control to the 'Steam' position. Refer to Steam Button/Hot Water Button information on Page 20.

COFFEE MAKING TIPS

Making a good cup of coffee is an art that is simple to achieve. Here are some tips to help you make the perfect coffee.

The Coffee

Pre-ground coffee can be used and should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area. Pre-ground coffee should not be kept for longer than 1 week as flavor will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Whole coffee beans, freshly ground just before use, are recommended. Coffee beans should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area but should not be kept for longer than 1 month as flavor will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Water Flow

When brewing coffee, make sure the water flows through the Coffee Filter at the correct rate.

If the water flow is too slow the coffee will be over extracted and will be very dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the water flow is too fast, the coffee will be under extracted - the optimal flavor will not develop, the coffee will be watery and lack the thick crema on the top.

The water flow can be adjusted by varying the pressure that the coffee is tamped (pressed down) in the Filter or by changing the grind of the coffee.

The Grind

If using a pre-ground coffee, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

If grinding coffee beans, the grind should be fine but not too fine or powdery. The grind will affect the rate at which the water flows through the coffee in the Filter and therefore the taste of the coffee.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavor and without the thick crema on the top layer of coffee.

Tamping The Coffee

After measuring the ground coffee into the Filter it must be tamped (pressed down) using the flat end of the measuring spoon. The ground coffee should be tamped quite firmly.

If the coffee is not tamped firmly enough, the water will flow through the water too quickly and the coffee will be under extracted. If the coffee is tamped too firmly, however, the water will flow through the coffee too slowly and the coffee will be over extracted.

NOTE

The taste of your coffee will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure (pressed down). We recommend experimenting by varying these factors to achieve the coffee taste of your preference.

CARE & CLEANING

for your Breville Duo-Temp™ espresso machine

CLEANING THE STEAM WAND AND FROTHING ATTACHMENT

- The Steam Wand and Frothing Attachment should always be cleaned after frothing milk.
- Remove the Frothing Attachment and rinse in warm tap water. Ensure the two fine steam holes on either end of the Frothing Attachment are clear. Use the pin on the Cleaning Tool to unblock these holes.
- Wipe the Steam Wand with a damp cloth, then with the Steam Wand directed back into the drip tray, briefly set the Selector Control to the 'Steam' position and press the Hot Water button. This will clear any remaining milk from inside the Steam Wand.



- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position. Press the 'ON/OFF' button to 'OFF', unplug the power cord and allow the machine to cool.
- If the Steam Wand remains blocked, use the pin on the Cleaning Tool to clear the opening.
- If the Steam Wand continues to be blocked, the tip of the Steam Wand can

be removed by using the spanner in the middle of the Cleaning Tool.



- Soak the tip in hot water before using the pin on the Cleaning Tool to unblock. Replace the tip back onto the Steam Wand and secure with the Cleaning Tool.





CLEANING THE FILTERS, FILTER HOLDER AND BREWING HEAD

- The stainless steel Filters and Filter Holder should be rinsed under water directly after use to remove all coffee particles. Should the fine holes in the filters become blocked, the fine pin on the Cleaning Tool can be used to clear the holes.
- The Brew Head interior should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically run water through the machine with the Filter Holder in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

CLEANING THE OUTER HOUSING / CUP WARMING PLATE

- The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE DRIP TRAY

- The Drip Tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the Drip Tray Full Indicator is showing full.



- Remove the Drip Tray Full Indicator and Grid from the Drip Tray, wash with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly.
- If further cleaning is required the full indicator can be removed from the drip tray by releasing the side snaps.

CLEANING THE STORAGE TRAY

- The Storage Tray can be removed after the Drip Tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

DECALCIFYING

- After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.
- We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a liquid decalcifying agent (such as vinegar). Follow the instructions provided, or use the following as a guide:
 - a) Diluted solution (for softer water)
 - 1 part decalcifying agent
 - 2 parts cold tap water
 - b) Concentrated solution (for harder water)
 - 1 part decalcifying agent
 - 1 part cold tap water

- Set the Selector Control to the 'Steam' position and allow the remaining solution to run through the Steam Wand. When the solution stops flowing, set the Selector Control back to the 'Standby' position.
- After decalcifying, remove the Water Tank and rinse thoroughly then re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, run half the water through the Brew Head and half through the Steam Wand.
- The machine is ready for use.

NOTE

The stainless steel Filters should not come in contact with any decalcifying agents. Do not use powdered decalcifying agents.

DECALCIFYING THE MACHINE

- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position, the Power On/Off button is set to the 'Off' position so that the machine is switched off and unplugged.
- Remove the Filter Holder and Frothing Attachment. Pour the decalcifying agent into the water tank.
- Plug the machine into the power outlet and switch on.
- Set Power On/Off button to the 'On' position and the Selector Control to the 'Standby' position
- Place a large container under both the Brew Head and the Steam Wand.
- When the brewing temperature is reached the 'Heating' light will switch off. Set the Selector Control to the 'Espresso' position and let half the decalcifying solution run through the Brew Head.



WARNING

Do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Coffee does not run through	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on or plugged in. 	Ensure the machine is plugged in and the 'ON/OFF' button is in the 'ON' position.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty. 	Refer to step 1 - Filling the water tank on page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Selector Control not in 'Espresso' position. 	Turn the selector control to the 'Espresso' position.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee grind is too fine 	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'The Grind' on page 22.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter 	Refer to 'Preparing the coffee' on page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee tamped too firmly 	Refer to 'Tamping the coffee' on page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> The filter is blocked 	Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Please refer to 'Cleaning the filters' on page 26.
Coffee runs out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> The coffee grind is too coarse 	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'The Grind' on page 22.
	<ul style="list-style-type: none"> Not enough coffee in the filter 	Refer to 'Preparing the coffee' on page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee not tamped firmly enough 	Refer to 'Preparing the coffee' on page 15.
Coffee filters out in drops from the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> The water tank is empty or low 	Refer to step 1 - Filling the water tank on page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee grind is too fine 	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'The Grind' on page 22.
	<ul style="list-style-type: none"> Machine is blocked by mineral deposits 	Decalcify the machine; please refer to 'Decalcifying' on Page 27.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Coffee runs out around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> Filter holder is not inserted in the brew head properly 	Refer to 'Inserting the filter holder' on page 17.
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds around the filter rim. 	Clean any excess coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the brew head.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter 	Refer to 'Preparing the coffee' on page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee has been tamped too firmly 	Refer to 'Tamping the coffee' on page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect filter for amount of coffee used 	Ensure you use the small filter for 1 cup of coffee and the large filter for 2 cups of coffee.
Machine is too loud	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty 	Refer to step 1 - Filling the water tank on page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is not securely in place 	Refer to step 1 - Filling the water tank on page 15.
Coffee is too weak or watery	<ul style="list-style-type: none"> Coffee grind is not fine enough (use coffee grind suitable for espresso machines) 	Ensure you use a suitable espresso grind. Use a dark roast coffee generally labelled 'Espresso Blend'. Refer to 'The Grind' on page 22
Coffee is too cold	<ul style="list-style-type: none"> Machine not preheated 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the red 'Heating' light cycles off as this is when the machine has reached the correct temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> Cups not preheated 	<ul style="list-style-type: none"> The cup warming plate starts to warm up as the machine warms up. Please refer to 'Pre-warming the cups' on page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté) 	<ul style="list-style-type: none"> When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Please refer to 'How to froth milk for a cappuccino or latté on page 18.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
No crema	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is not tamped firmly enough 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to ‘Tamping the coffee’ on page 16.
	<ul style="list-style-type: none"> Coffee grind is too coarse 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to ‘The Grind’ on page 23.
	<ul style="list-style-type: none"> Ground Coffee is not fresh 	<ul style="list-style-type: none"> Pre-ground coffee should not be kept for longer than a week. Please refer to ‘The coffee’ on page 23.
	<ul style="list-style-type: none"> Filter holes are blocked 	<ul style="list-style-type: none"> Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Please refer to ‘Cleaning the filters’ on page 26.
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> Machine is not turned on 	Ensure the machine is plugged in and the ‘on/off’ button is in the ‘on’ position.
	<ul style="list-style-type: none"> Water tank is empty 	Refer to step 1 – Filling the water tank on page 15.
	<ul style="list-style-type: none"> Selector Control not in ‘Steam’ position 	Turn the selector control to the ‘Steam’ position. Ensure the steam button is selected for steam and ‘Hot Water’ button selected for hot water.
	<ul style="list-style-type: none"> Steam Wand is blocked 	Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked, remove the tip of the steam wand using the spanner in the middle of the cleaning tool. Please refer to ‘Care and cleaning’ on page 25.
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> Not enough steam 	Steam wand may be blocked. Please refer to ‘Care and cleaning’ on page 25.
	<ul style="list-style-type: none"> Milk is not fresh and cold 	Milk must be cold and fresh. Please refer to ‘How to froth milk for a cappuccino or latte’ on page 19.

COFFEE VARIATIONS

COFFEE VARIATIONS

ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 7g of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 30ml.



FLAT WHITE

A single dose of espresso in a cup topped with steamed milk, $\frac{1}{3}$ coffee and $\frac{2}{3}$ milk.



LONG BLACK

A long black is generally served as a standard espresso with hot water added to taste.



CLASSIC CAFE LATTE

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with plain au chocolate or sweet biscotti. This blend of $\frac{1}{3}$ espresso to $\frac{2}{3}$ milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



CAPPUCCINO

The real thing is served very light and luke warm with $\frac{1}{3}$ espresso to $\frac{1}{3}$ steamed milk and a generous final third of creamy froth. For added finesse, hold a piece of card over one half of the the cappuccino before dusting with chocolate.



MACCHIATO

A shot of espresso served short in a 70ml demitasse and stained with a dash of finely frothed milk.



MOCHA FRAPPE (SERVES TWO)

Ready in minutes this impressive refresher will delight chocolate and coffee drinkers alike. Melt two heaped teaspoons of quality chocolate bits into a double shot of espresso. Add $\frac{1}{2}$ cup cold milk and 9 ice cubes and process in blender on a low speed to a smooth, velvety consistency. Pour evenly into two glasses and serve immediately.



ESPRESSO AFFOGATO

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favorite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



CON PANNA

Meaning 'with cream' this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 90-120ml cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.



RECIPES

BAKED CUSTARDS WITH FRESH RASPBERRY AND COFFEE FLOAT

Serves 6

INGREDIENTS

750ml cream
 ¾ cup caster sugar
 2 vanilla beans, cut lengthways
 1 tablespoon gelatine
 ¾ cup strong espresso coffee, cooled
 1 punnet fresh raspberries
 1 tablespoon confectionery sugar, extra

METHOD

1. Combine the cream, confectionery sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.
2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.
3. Pour custard evenly into 6 x 150ml glasses. Refrigerate for minimum 3 hours or until set.
4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.
5. Fold the cooled coffee through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.
6. To serve, top the custards, when set with the raspberries and coffee mixture.
7. Serve immediately with freshly brewed coffee.

TIRAMISU

Makes 4

INGREDIENTS

1½ cups mascarpone
 1¼ cups cream
 2½ tablespoons icing sugar
 ½ cup strong espresso coffee, cooled
 ½ cup Tia Maria or coffee liqueur
 16 sponge fingers
 Cocoa powder, for dusting

METHOD

1. Combine the mascarpone, cream and icing sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.
2. Combine the coffee and liqueur in a bowl. Dip the sponge fingers into the coffee mixture a few at a time. Ensure all the coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.
3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.
4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.
5. Serve with fresh fruits and freshly brewed espresso coffee.

COFFEE, CINNAMON AND WALNUT MUFFINS

Makes 12

INGREDIENTS

- 2½ cups plain flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon ground cinnamon
- ¼ cup caster sugar
- 1 cup sour cream
- 2 x 60g eggs
- 1 teaspoon finely grated lemon rind
- ½ cup olive oil
- ¾ cup strong espresso coffee, cooled
- 1 cup roughly chopped walnuts

METHOD

1. Sift the flour, baking powder and cinnamon into a large bowl and stir in the sugar.
2. Place the sour cream, eggs, lemon rind, oil and espresso coffee into a medium bowl, stir until well combined.
3. Fold creamed mixture and walnuts into the sifted ingredients, do not overmix.
4. Spoon the mixture evenly into 12 lightly greased and base lined muffin tins until two thirds full.
5. Place into a preheated oven 356F (180°C) for 12-15 minutes or until cooked when tested.
6. Serve warm, or cooled and spread with Rich Coffee Icing. Delicious with a Cappuccino or Café Latté.

RICH COFFEE ICING

INGREDIENTS

- 2 cups icing sugar, sifted
- 1 tablespoon butter, softened
- ¼ cup strong espresso coffee, warm

METHOD

1. Combine icing sugar, butter and half the coffee in a bowl, stir well and gradually add remaining coffee until a spreadable consistency is achieved.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at www.Breville.com or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at www.Breville.com or:

Toll free phone number:

USA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Email:

USA: AskUs@BrevilleUSA.com

CANADA: AskUs@Breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouvelle machine
à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville

- 42** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 45** Faites la connaissance de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville
- 48** Montage de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville
- 52** Fonctionnement de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville
 - Comment faire mousser le lait pour un cappuccino ou un latté
 - Utilisation de la fonction eau chaude
 - Trucs pour préparer le café
- 60** Entretien & nettoyage de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville
- 64** Guide de dépannage
- 68** Cafés variés
- 75** Recettes
- 75** Garantie limitée d'un an

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les pour référence future.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques ou les blessures corporelles, n'immergez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- Avant de débrancher l'appareil, mettez tous les boutons à 'OFF' puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou d'un élément électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher à un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque de blessures corporelles, de feu ou de choc électrique.
- Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant l'opération et gardez-les pour référence future.
- Éteignez toujours l'appareil (OFF) et débranchez-le si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- L'utilisation d'une corde de rallonge n'est pas recommandée. Cependant, si vous devez vous en servir, cette corde doit être reliée à la terre et sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure au wattage de l'appareil. Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. S'ils sont endommagés de quelque façon que ce soit, cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Faites faire l'entretien par du personnel qualifié.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le dans un centre de service autorisé le faire examiner, réparer ou ajuster.

MESURES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Utilisez uniquement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez pas d'autre liquide.
- Ne faites jamais fonctionner la machine sans eau dans le réservoir.
- Assurez-vous que le porte-filtre est correctement installé lorsque vous utilisez la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'infusion, car la machine fonctionne sous pression.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique pourrait altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit est munie d'une fiche avec mise à la terre à trois broches.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS**

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO DUO-TEMP^{MC} DE BREVILLE



- A. Plateau chauffe-tasses
- B. Voyant lumineux 'HEATING'
- C. Bouton de démarrage
- D. Porte-filtre
- E. Réservoir d'eau amovible de 75oz (2,2L)
- F. Indicateur de niveau d'eau
- G. Hauteur de 4" pour tasses
- H. Indicateur 'Empty Me'
- I. Plateau d'égouttement et grille amovibles
- J. Sélecteur de contrôle
- K. Bouton EAU CHAUDE
- L. Bouton VAPEUR
- M. Tête d'infusion
- N. Buse à vapeur pivotant sur 360° avec activateur de mousse amovible
- O. Tiroir de rangement dissimulé

NON ILLUSTRÉS

- Pompe italienne 15 bars
- Filtres à 'double paroi' pour 1 tasse & 2 tasses
- Pichet à mousser
- 2 tasses & soucoupes en inox
- Cuillère à mesurer/bourroir
- Outil de nettoyage

MONTAGE

de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville

MONTAGE DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO DUO-TEMP^{MC} DE BREVILLE

Le plateau d'égouttement et le réservoir d'eau de votre machine à espresso seront déjà montés lorsque vous retirerez la machine de la boîte. Le tiroir de rangement, les deux filtres en acier inoxydable, l'outil de nettoyage et la cuillère à mesurer/ bourroir seront emballés séparément dans un sac de plastique.

Le porte-filtre et le pichet à mousser le lait seront rangés à l'intérieur de l'emballage en polystyrène. Assurez-vous d'avoir toutes les pièces et accessoires en votre possession avant de jeter l'emballage.

LAVER LES ACCESSOIRES

Retirez le plateau d'égouttement et le réservoir d'eau et lavez toutes les pièces et accessoires à l'eau chaude savonneuse, en utilisant un nettoyant liquide non abrasif. Rincez et asséchez correctement.



NOTE

Ne nettoyez aucun accessoire ou pièce dans le lave-vaisselle

MONTAGE

ÉTAPE 1

Insérez le tiroir de rangement et glissez-le vers l'intérieur de la machine. Vous pourrez y ranger l'outil de nettoyage, les filtres en acier inoxydable et la cuillère à mesurer/ bourroir lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



ÉTAPE 2

Glissez le plateau d'égouttement avec l'indicateur de niveau et la grille en place, sur la base de la machine, à l'avant du tiroir de rangement.



ÉTAPE 3

Faites glisser le réservoir sur le plateau d'égouttement, vers l'intérieur de la machine et juste au-dessus du tiroir de rangement. Veillez à ce que le réservoir soit bien aligné avec les côtés de la machine.



Avant la première utilisation: il est recommandé de procéder à une infusion sans mouture avant de préparer votre premier espresso. La tuyauterie interne sera ainsi préchauffée (suivre les étapes 1 et 4 de la section Fonctionnement de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville en page 53).

FONCTIONNEMENT

de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville

ÉTAPE 1 - REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

- Assurez-vous que le bouton On/Off est en position 'Off' et que le sélecteur de contrôle est en position 'Standby'.
- Éteignez l'appareil.
- Retirez le porte-filtre s'il est verrouillé dans la tête d'infusion et poussez la buse à vapeur vers le côté de la machine.
- Retirez le réservoir en le tirant par la poignée située sur le devant.
- Lorsque le réservoir d'eau est enlevé, un tube noir se glisse et sort de la zone de rangement du réservoir d'eau. N'y touchez pas et ne tentez pas de l'enlever. Il se replacera automatiquement lorsque le réservoir sera réinséré.
- Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque maximum indiquée sur le hublot de niveau d'eau et faites-le glisser à sa place dans la machine.



NOTE

Vérifiez le niveau d'eau avant l'usage et remplacez l'eau chaque jour.

Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide avant chaque usage.

N'utilisez pas d'eau minérale.

ÉTAPE 2 – PRÉPARER LE CAFÉ

- Placez le filtre dans le porte-filtre (le petit filtre pour 1 tasse et le grand pour 2 tasses).
- Utilisez une mesure rase de mouture à espresso pour le filtre d'une tasse, et deux mesures rases pour le filtre de deux tasses. Il est important d'utiliser la quantité adéquate de mouture selon le filtre choisi, car les perforations ont été conçues pour que la pression dans la machine puisse extraire le maximum de saveur pour chaque infusion.



ÉTAPE 3 – TASSER LA MOUTURE

- Arasez la mouture dans le filtre et pressez légèrement avec le bourroir (Voir Trucs pour préparer le café en page 60).
- Enlevez tout excédent de mouture sur le bord du porte-filtre, pour permettre qu'il s'insère correctement dans la tête d'infusion.



NOTE

Les filtres sont fermement maintenus en place pour éviter de les jeter dans les déchets avec la mouture usée.

NOTE

Retirez le filtre par l'encoche latérale du porte-filtre. Si cela s'avère difficile, utilisez l'autre filtre non utilisé fourni avec la BES800XL pour soulever et retirer le filtre déjà en place.

ÉTAPE 4 – PRÉPARATION INITIALE DE LA TÊTE D'INFUSION

- Avant de mettre le porte-filtre en place, il est recommandé de faire passer une certaine quantité d'eau par la tête d'infusion.
- Assurez-vous que le sélecteur de contrôle est en position 'Standby'. Pressez le bouton On/Off en position 'On'; le contour du bouton s'illuminera, de même que le contour du bouton de vapeur.
- La machine fera entendre un bruit de pompe et le voyant 'Heating' s'illuminera en rouge. Lorsque la température adéquate sera atteinte, le voyant rouge 'Heating' s'éteindra.
- Placez un contenant sous la tête d'infusion.
- Tournez rapidement le sélecteur à la position 'Espresso' jusqu'à ce que l'eau coule. Remettez-le à la position 'Standby'. Un bruit de pompe se fera entendre durant cette opération.

ÉTAPE 5 – PRÉCHAUFFER LES TASSES

- Le plateau chauffe-tasses se réchauffera à mesure que la température de la machine augmentera.
- Préchauffez les tasses à espresso sur le plateau chauffe-tasses, ce qui maintiendra la température optimale du café une fois servi.





NOTE

La machine reste en fonction et maintient une température constante aussi longtemps que le bouton On/Off est en position 'On'. Si la température baisse, le voyant 'Heating' s'illuminera et le système de chauffage Thermoblock s'activera automatiquement pour que la température adéquate d'infusion soit atteinte.

ÉTAPE 6 – INSTALLATION DU PORTE-FILTRE

- Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, de façon à ce que la poignée soit alignée comme sur le graphique. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et poussez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, soit à un angle d'environ 90° de la machine.

ÉTAPE 7 – INFUSER LE CAFÉ

- Le voyant rouge 'Heating' s'éteint lorsque la machine a atteint la bonne température d'infusion.
- Veillez à ce que le plateau d'égouttement et la grille soient en place.
- Placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre.
- Mettez le sélecteur à la position 'Espresso'.

- Après quelques secondes, un café aromatique sera versé dans les tasses. Un bruit de pompe accompagnera cette opération.
- Lorsqu'une quantité suffisante de café aura été versée dans les tasses, placez le sélecteur à la position 'Standby'. Cela arrêtera l'infusion.
- Si la fonction 'Vapeur' n'est pas requise, laissez le sélecteur à la position 'Standby', débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

FONCTION PRÉ-INFUSION

- Lorsque le sélecteur est en position 'Espresso', la pompe 15 bars commence immédiatement à pomper l'eau, suivi d'une pause, puis le pompage reprend pour laisser passer l'eau dans la mouture du porte-filtre. La fonction pré-infusion est une fonctionnalité avancée de la BES800XL.
- La mouture est humectée par une faible quantité d'eau avant l'extraction. Elle prend alors du volume et la pression considérable accumulée permet ainsi d'extraire tous les arômes du café.

ÉTAPE 8 – VIDER LE PORTE-FILTRE

- Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il se libère. Tournez-le à l'envers pour dégager la mouture usée (que vous jetterez dans la poubelle et non dans le lavabo, pour ne pas obstruer la tuyauterie).
- Retirez le filtre à l'aide de l'encoche latérale. Rincez le filtre et le porte-filtre et laissez sécher.

COMMENT MOUSSER LE LAIT POUR UN CAPPUCCINO OU UN LATTÉ

La machine à espresso Duo-Temp^{MC} est équipée d'une buse à vapeur commerciale pivotante et d'un activateur de mousse en acier inoxydable. L'utilisation de cet accessoire permet d'obtenir une grande quantité de mousse.

Si vous désirez moins de mousse, retirez l'activateur et servez-vous uniquement de la buse à vapeur. Pour dégager l'activateur de mousse, laissez-le refroidir puis tirez-le vers le bas. Vous pouvez ranger cet accessoire dans le tiroir de rangement de la machine, s'il n'est pas utilisé régulièrement.

Pour le réinstaller, insérez-le autour de la buse à vapeur, par l'une ou l'autre de ses extrémités, en poussant vers le haut jusqu'à l'anneau en caoutchouc. Assurez-vous que les petits trous à vapeur situés de chaque côté de l'activateur sont propres, afin d'assurer un moussage optimum.



- La première étape pour faire un cappuccino ou un latté est de préparer un espresso court.
- Remplissez au tiers de lait froid le pichet à mousser en acier inoxydable.

- Mettez le sélecteur à la position 'Steam' et appuyez sur le bouton 'Steam'. (Voir l'information sur le boutons de vapeur et d'eau chaude à la page 58). Le voyant 'Heating' commencera à clignoter pour indiquer que le système de chauffage Thermoblock est en marche et se prépare à produire de la vapeur.



ATTENTION

Les parties en métal du porte-filtre pourraient être encore très chaudes. Refroidissez-les dans de l'eau froide.

NOTE

Lorsque la BES800XL produit de la vapeur, on peut entendre un bruit de pulsation, ce qui est normal pour la pompe 15 bars.

- Lorsque le voyant rouge 'Heating' cesse de clignoter, plongez rapidement la buse vapeur dans le pichet, de façon à ce que l'activateur de mousse soit à peine immergé dans le lait.

NOTE

Si la vapeur s'échappe de la buse avant que celle-ci ne soit immergée dans le lait, interrompez le processus de vapeur en remettant le sélecteur à la position 'Standby'. Cela évitera que la pression de la vapeur ne fasse jaillir le lait hors du pichet. Un bruit de pompe se fera entendre pendant un court moment.



NOTE

La buse à vapeur de la BES800XL est pivotable et peut donc être orientée selon vos préférences.

- Tenez le pichet incliné pour que l'accessoire de moussage touche à peine à la surface du lait. La vapeur créera un mouvement giratoire à l'intérieur du pichet.
- Lorsque le lait commence à prendre du volume, immergez l'accessoire de moussage plus au fond du pichet pour faire chauffer le lait.
- D'une main, tenez le pichet incliné et placez l'autre main en-dessous.
- Lorsque la base du pichet devient trop chaude au toucher, mettez le sélecteur à la position 'Standby', ce qui interrompt

la fonction de vapeur. Vous pouvez alors retirer le pichet. Un bruit de pompe se fera entendre pendant quelques instants.

- Versez le lait chaud dans chaque tasse de café expresso fraîchement préparé et ajoutez à la cuillère la mousse de lait, dans les proportions suivantes: Cappuccino - $\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ lait chaud, $\frac{1}{3}$ mousse de lait. Latté - $\frac{1}{3}$ espresso couvert de lait chaud et $\frac{1}{4}$ po (1cm) de mousse de lait (servi traditionnellement dans un verre).

BOUTONS 'STEAM' & 'HOT WATER' (VAPEUR & EAU CHAUDE)

- Le contour du bouton 'Steam' s'illuminera lorsque le bouton On/Off sera en position 'On'.
- La machine s'activera automatiquement en mode 'Steam' lorsqu'elle démarrera.
- Les deux boutons ne peuvent fonctionner simultanément.
- Pour sélectionner la vapeur: lorsque le contour du bouton 'Steam' sera illuminé, tournez le sélecteur à 'Steam'.
- Pour sélectionner l'eau chaude: pressez le bouton 'Hot Water' et le contour s'illuminera; tournez alors le sélecteur à 'Steam'.
- Si la machine reste en fonction et le contour du dernier bouton utilisé (vapeur ou eau chaude) demeurera illuminé.

NOTE

Assurez-vous que l'activateur de moussage est correctement inséré et touche l'anneau en caoutchouc de la buse à vapeur.

Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait frais et froid (un lait faible en gras moussera plus facilement)

Nettoyez la buse à vapeur et l'accessoire de moussage après chaque usage. Consultez la section Entretien et Nettoyage à la page 62.

FONCTION DE VIDANGE AUTOMATIQUE

Si vous désirez préparer d'autre café immédiatement après avoir utilisé la fonction 'Steam', la BES800XL possède une fonction de vidange automatique. Cela empêche que la mouture soit brûlée par l'eau trop chaude provenant du Thermoblock.

À la place, l'eau est automatiquement acheminée par l'intérieur vers le plateau d'égouttement, ce qui assure le maintien d'une température optimale pour l'extraction du café. Votre café sera toujours extrait à la température optimale pour obtenir le maximum de saveur.

ATTENTION

Ne laissez pas le lait déborder au-dessus de l'accessoire de moussage, car il ne fonctionnera pas normalement.

Pour éviter les éclaboussements, ne soulevez pas l'extrémité de l'accessoire de moussage au-dessus de la surface du lait.

Assurez-vous que le sélecteur est à la position 'Standby' avant de retirer le pichet à mousser.

UTILISATION DE LA FONCTION 'HOT WATER' (EAU CHAUDE)

La BES800XL est munie d'une fonction 'Hot Water' (Eau chaude) qui permet de préparer du thé, du chocolat chaud ou d'autres breuvages chauds. L'eau chaude est dispensée par la buse à vapeur.

Pour utiliser cette fonction, retirez l'accessoire de moussage de la buse à vapeur. Pressez le bouton 'Hot Water'; le contour du bouton s'illuminera.

Placez le pichet ou une tasse sous la buse à vapeur pour recueillir l'eau chaude.

Pour arrêter l'eau chaude, tournez le sélecteur à la position 'Standby'. Limitez l'usage de l'eau chaude à 2 litres (4 pintes) chaque fois.

La machine n'est pas conçue pour préparer des carafes entières de café ou de thé. Plus on extrait d'eau, plus elle se refroidit.



NOTE

Si la machine reste allumée, le bouton de la dernière fonction utilisée demeurera allumé.

Pour passer à la fonction de vapeur, appuyez simplement sur le bouton 'Steam' pour que le contour du bouton s'illumine, et placez le sélecteur à la position 'Steam'. Consultez les informations sur les boutons 'Steam' et 'Hot Water' à la page 58.

TRUCS POUR PRÉPARER LE CAFÉ

Préparer un bon café est un art facile à maîtriser. Voici quelques trucs qui vous aideront à obtenir un café exquis.

LE CAFÉ

On peut utiliser du café déjà moulu. Il doit être conservé dans un contenant étanche et dans un endroit frais et sec. Le café moulu ne devrait pas être conservé plus d'une semaine, car il perdra de sa saveur. Ne pas réfrigérer ou congeler.

Il est recommandé de moudre les grains de café entiers juste avant de les utiliser, et de les garder dans un contenant hermétique, au frais et au sec, pour une durée n'excédant pas un mois. Après quoi, ils perdront de leur saveur. Ne pas réfrigérer ni congeler.

LE DÉBIT D'EAU

Lorsque vous infusez du café, assurez-vous du bon débit d'eau passant à travers le filtre.

Si l'eau passe trop lentement, le café sera surextrait, très foncé et amer, avec un créma inégal et bariolé sur le dessus.

Si l'eau passe trop vite, le café sera sous-extrait, la saveur optimale n'aura pas eu le temps de se développer, et le café gouterait l'eau et n'aura pas l'épaisse couche de créma sur le dessus.

Le débit d'eau peut s'ajuster en variant la force de tassage de la mouture dans le filtre ou en changeant la mouture.

LA MOUTURE

Si vous utilisez du café déjà moulu, assurez-vous qu'il convient aux machines à espresso/cappuccino.

Si vous moulez des grains de café, la mouture doit être fine mais pas trop ni poudreuse. La grosseur de mouture affectera le débit d'eau la traversant dans le filtre et, par le fait même, le goût du café.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a la texture de la farine), l'eau ne traversera pas la mouture, même avec la pression. Le café sera surextrait, trop foncé et amer, avec un créma inégal et bariolé sur le dessus.

Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop vite à travers le café et donnera un café sous-extrait, peu savoureux et sans l'épaisse couche de créma sur le dessus.

TASSAGE DU CAFÉ

Après avoir rempli le filtre de mouture, vous devrez la tasser à l'aide du bourroir/cuillère à mesurer. La mouture doit être tassée assez fermement.

Si la mouture n'est pas tassée assez fermement, l'eau la traversera trop rapidement et le café sera sous-extrait. Par contre, si elle est tassée trop fermement, l'eau la traversera trop lentement et le café sera surextrait.

NOTE

Le goût de votre café dépendra bien sûr de vos préférences personnelles, mais aussi de plusieurs autres facteurs, comme le type de grains choisis, la grosseur de la mouture et le tassage. Nous vous recommandons d'en faire l'expérience en variant ces facteurs pour obtenir un café à votre goût.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre machine à espresso Duo-Temp^{MC} de Breville

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR ET DE L'ACCESSOIRE DE MOUSSAGE

- La buse à vapeur et l'accessoire de moussage doivent être nettoyés après chaque moussage.
- Retirez l'accessoire de moussage et rincez-le à l'eau chaude. Assurez-vous que les deux petits trous latéraux sont propres. Utilisez l'aiguille de l'outil de nettoyage pour débloquer ces trous, selon le cas.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide et, en la dirigeant vers le plateau d'égouttement, tournez le sélecteur à 'Steam' et pressez le bouton 'Hot Water'. Cela éliminera les résidus de lait à l'intérieur de la buse à vapeur.



- Assurez-vous que le sélecteur est à la position 'Standby'. Pressez le bouton On/Off à la position 'Off', débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Si la buse à vapeur reste bloquée, servez-vous de la pointe de l'outil de nettoyage pour la débloquer.
- Si la buse est encore bloquée, l'embout de la buse peut être retiré en utilisant l'ouverture au centre de l'outil de nettoyage.



NETTOYAGE DES FILTRES, DU PORTE-FILTRE ET DE LA TÊTE D'INFUSION

- Les filtres en acier inoxydable et le porte-filtre devraient être rincés immédiatement après chaque usage pour enlever toutes les particules de café. Si les petites perforations des filtres se bouchent, la partie pointue de l'outil de nettoyage pourra servir à les débloquer.
- L'intérieur de la tête d'infusion devrait être essuyée avec un chiffon humide pour enlever toutes les particules de café moulu.
- Faites passer l'eau régulièrement dans le porte-filtre, libre de mouture, pour rincer les particules de café restantes.

NETTOYAGE DU BOÎTIER/PLATEAU CHAUFFE-TASSES

- Le boîtier et le plateau chauffe-tasses se nettoient à l'aide d'un chiffon humide (n'utilisez pas d'agents abrasifs, de tampons à récurer ou de chiffons susceptibles d'en égratigner la surface).

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être enlevé, vidé et nettoyé régulièrement, surtout quand l'indicateur montre que le plateau est plein.



- Enlevez l'indicateur et la grille du plateau d'égouttement, lavez-les à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un liquide nettoyant non abrasif, et séchez à fond.
- Si ce nettoyage est insuffisant, l'indicateur peut être enlevé du plateau d'égouttement en libérant les fermoirs situés sur les côtés.

NETTOYAGE DU TIROIR DE RANGEMENT

- Le tiroir de rangement se retire après que le plateau d'égouttement aura été enlevé. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de chiffons susceptibles d'en égratigner la surface).

NOTE

Ne nettoyez aucun des accessoires ou pièces dans le lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE

- Subséquemment à un usage régulier, une eau dure peut causer l'accumulation de minéraux à l'intérieur ou sur nombre de composants internes de la machine, ce qui réduit le volume d'eau, la puissance de la machine et affecte la qualité du café.
- Nous vous conseillons de détartrer la machine sur une base régulière (tous les deux ou trois mois) à l'aide d'un agent détartrant liquide.
- Suivez le mode d'emploi indiqué ou utilisez le guide suivant:
 - a) Solution diluée (pour une eau plus douce)
 - 1 partie d'agent détartrant
 - 2 parties d'eau
 - b) Solution concentrée (pour une eau plus dure)
 - 1 partie d'agent détartrant
 - 1 partie d'eau froide du robinet

DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

- Assurez-vous que le sélecteur est à la position 'Standby' et que le bouton On/Off est à la position 'Off' avant d'éteindre la machine et la débrancher.
- Enlevez le porte-filtre et l'accessoire de moussage de la buse à vapeur. Versez la solution détartrante dans le réservoir d'eau.
- Branchez la machine et mettez-la en marche.
- Pressez le bouton On/Off à la position 'On' et le sélecteur à la position 'Standby'.
- Placez un grand contenant sous la tête d'infusion et la buse à vapeur.
- Lorsque la température d'infusion sera atteinte, le voyant 'Heating' s'éteindra. Mettez le sélecteur à la position 'Espresso' et faites passer la moitié de la solution détartrante par la tête d'infusion.

- Mettez le sélecteur à la position 'Steam' et faites passer le reste de la solution détartrante par la buse à vapeur. Lorsque la solution cesse de couler, mettez le sélecteur à la position 'Standby'.
- Après le détartrage, enlevez le réservoir d'eau et rincez-le à fond. Remplissez-le d'eau froide. Pour rincer la machine, faites passer la moitié de l'eau par la tête d'infusion et l'autre moitié par la tige de vapeur.
- La machine est prête à être utilisée.

NOTE

Les filtres en acier inoxydable ne devraient entrer en contact avec aucun agent détartrant.

Ne vous servez pas d'agents détartrants en poudre.



ATTENTION

N'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Le réservoir d'eau ne devrait jamais être retiré ou vidé complètement lors du détartrage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Le café ne coule pas	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas en marche ou n'est pas branchée 	Veillez à ce que la machine soit branchée et que le bouton On/Off soit en position 'On'.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide 	Voyez l'étape 1 - 'Remplir le réservoir d'eau' en page 53.
	<ul style="list-style-type: none"> Le sélecteur n'est pas à la position 'Espresso' 	Mettez le sélecteur à la position 'Espresso'.
	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop fine 	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez 'La mouture' en page 59.
	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de café dans le filtre 	Consultez 'Préparer le café' en page 53.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café est trop tassé. 	Consultez 'Tasser la mouture' en page 54.
	<ul style="list-style-type: none"> Le filtre est bloqué 	Utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour débloquer les trous. Consultez 'Nettoyage des filtres' en page 62.
Le café coule trop vite	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop grossière 	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez 'La mouture' en page 59.
	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de café dans le filtre 	Consultez 'Préparer le café' en page 53.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café n'est pas tassé assez fermement 	Consultez 'Préparer le café' en page 53.
Le café coule goutte à goutte du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> Le niveau d'eau du réservoir est vide ou presque 	Consultez l'étape 1 'Remplir le réservoir d'eau' en page 53.
	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop fine 	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez 'La mouture' en page 59.
	<ul style="list-style-type: none"> La machine est bloquée par des dépôts minéraux 	Détartrez la machine; veuillez consulter 'Détartrage' en page 63.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Le café déborde du porte-filtre	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion 	Consultez 'Installation du porte-filtre' en page 55.
	<ul style="list-style-type: none"> Il y a du café moulu sur les bords du filtre 	Enlevez tout excès de café des bords du porte-filtre pour qu'il s'insère bien dans la tête d'infusion.
	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de café dans le filtre 	Consultez 'Préparer le café' en page 53.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café a été tassé trop fermement 	Consultez 'Tasser la mouture' en page 54.
	<ul style="list-style-type: none"> Le filtre utilisé ne convient pas à la quantité de mouture 	Utilisez le petit filtre pour une tasse de café et le grand pour 2 tasses de café.
La machine fait trop de bruit	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide 	Consultez l'étape 1 - 'Remplir le réservoir d'eau' en page 53.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau n'est inséré correctement 	Consultez l'étape 1 - 'Remplir le réservoir d'eau' en page 53.
Le café est trop faible ou goute l'eau	<ul style="list-style-type: none"> La mouture n'est pas assez fine 	Utilisez une mouture qui convient à l'espresso, comme le café noir généralement appelé 'Mélange à espresso'. Consultez 'La mouture' en page 59.
Le café est trop froid	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas été préchauffée 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le voyant rouge 'Heating' est éteint, car cela vous indiquera que la machine a atteint la bonne température.
	<ul style="list-style-type: none"> Les tasses n'ont pas été préchauffées 	<ul style="list-style-type: none"> Le plateau chauffe-tasses se réchauffe en même temps que la machine. Consultez 'Préchauffer les tasses' en page 54.
	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'a pas été assez chauffé (si vous faites un cappuccino ou un latté) 	<ul style="list-style-type: none"> Si la base du pichet à mousser est trop chaude au toucher, c'est que le lait a atteint la bonne température. Consultez 'Comment mousser le lait pour un cappuccino ou un latté' en page 56.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Il n'y a pas de créma	<ul style="list-style-type: none"> Le café n'a pas été tassé assez fermement 	<ul style="list-style-type: none"> Consultez 'Tasser la mouture' en page 54.
	<ul style="list-style-type: none"> La mouture est trop grossière 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez 'La mouture' en page 59.
	<ul style="list-style-type: none"> Le café moulu n'est pas frais 	<ul style="list-style-type: none"> Le café pré-moulu ne devrait pas être conservé plus d'une semaine. Veuillez consulter 'Le café' en page 59.
	<ul style="list-style-type: none"> Les perforations du filtre sont bouchées 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour débloquer les trous. Consultez 'Nettoyage des filtres' en page 62.
Aucune vapeur n'est générée	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas allumée 	Assurez-vous que l'appareil est branché et que le bouton On/Off est en position 'On'.
	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau est vide 	Consultez 'Remplir le réservoir d'eau' en page 53.
	<ul style="list-style-type: none"> Le sélecteur n'est pas à la position 'Steam' 	Tournez le sélecteur à la position 'Steam'. Assurez-vous d'avoir sélectionné le bouton 'Steam' pour avoir de la vapeur et le bouton 'Hot Water' pour avoir de l'eau chaude.
	<ul style="list-style-type: none"> La tige de vapeur est bouchée 	Utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour nettoyer l'ouverture. Si la buse à vapeur demeure bloquée, enlevez l'embout à l'extrémité de la buse à l'aide de la clé sur l'outil de nettoyage. Veuillez consulter 'Entretien & nettoyage' en page 61.
Le lait ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de vapeur 	La buse à vapeur peut être bloquée. Consultez 'Entretien & nettoyage' en page 61.
	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas frais ou froid 	Le lait doit être frais et froid. Veuillez consulter « Comment faire mousser le lait pour un cappuccino ou un latté » à la page 56.

CAFÉS VARIÉS

ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso ou "espresso court" utilise environ 7g de café moulu. Il est servi dans une petite tasse ou verre jusqu'à un volume de 30ml.



FLAT WHITE

Une portion d'espresso dans une tasse recouverte de lait chauffé à la vapeur, $\frac{1}{3}$ espresso et $\frac{2}{3}$ lait.



ESPRESSO ALLONGÉ

Un « noir allongé » est généralement servi comme un espresso ordinaire avec de l'eau chaude que vous ajouterez, au goût.



CAFÉ LATTÉ CLASSIQUE

Le traditionnel café du matin en Italie et en France. Il se prend avec du pain au chocolat ou des biscottes sucrées. Ce mélange de $\frac{1}{3}$ d'espresso et $\frac{2}{3}$ de lait contient une seule dose d'espresso recouverte de lait que l'on verse sur le bord intérieur du verre pour lui donner une consistance crémeuse et une couche parfaite de mousse.



CAPPUCCINO

L'authentique cappuccino est servi léger et tiède et fait de $\frac{1}{3}$ chacun d'espresso, de lait chauffé à la vapeur et de mousse crémeuse.

Pour ajouter une touche de raffinement, saupoudrez la moitié du café de chocolat en poudre, à l'aide d'un morceau de papier.



MACCHIATO

Une portion d'espresso court dans une demi-tasse de 70ml et recouvert d'un soupçon de mousse de lait.



MOCHA FRAPPÉ (POUR DEUX)

Prêt en quelques minutes, ce rafraîchissement impressionnant ravira à la fois les buveurs de chocolat et de café. Faites fondre deux cuillerées à thé de morceaux de chocolat de qualité dans un espresso double. Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de lait froid et 9 cubes de glace et passez au mélangeur à petite vitesse pour obtenir une consistance lisse et onctueuse. Versez en quantités égales dans deux verres et servez immédiatement.



ESPRESSO AFFOGATO

Absolument irrésistible, ce délice sucré est fait d'une boule de crème glacée à la vanille immergée dans un espresso et un soupçon de votre liqueur préférée. Pour un effet plus chic, servez la crème glacée dans un verre à martini et la liqueur à côté.



CON PANNA

Ce breuvage réconfortant, qui signifie 'avec de la crème', est une version plus raffinée du café viennois traditionnel. Dans une tasse de 90-120ml, versez un espresso double auquel vous ajouterez une cuillerée de crème fouettée. Saupoudrez de cannelle et servez immédiatement.



RECETTES

COSTARDE AUX FRAMBOISES ET FLOTTEUR AU CAFÉ

6 portions

INGRÉDIENTS

- 750 ml de crème
- ¼ de tasse de sucre en poudre
- 2 gousses de vanille coupées en 2 sur la longueur
- 1 cuillerée à soupe de gélatine
- ¾ tasse de café espresso fort, refroidi
- 1 petit panier de fraises fraîches
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre, en surplus

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mélangez la crème, le sucre en poudre et la vanille. Remuez à feu moyen jusqu'à ébullition. Retirez les gousses de vanille.
2. Ajoutez la gélatine et remuez constamment avec une cuillère de bois jusqu'à dissolution. Retirez du feu. Laissez refroidir le flan.
3. Versez la costarde en parts égales dans 6 verres de 150 ml. Réfrigérez pendant au moins 3 heures ou jusqu'à fermeté.
4. Placez les framboises dans un bol moyen, saupoudrez-les de sucre et écrasez légèrement le tout avec une fourchette.
5. Incorporez le café refroidi aux framboises écrasées. Couvrez et mettez au réfrigérateur.
6. Pour servir, recouvrez les costardes du mélange framboises/café.
7. Servez immédiatement avec du café fraîchement préparé.

TIRAMISU

4 portions

INGRÉDIENTS

- 1½ tasses de mascarpone
- 1¼ tasses de crème
- 2½ cuillerées à soupe de sucre à glacer
- ½ tasse de café espresso fort, refroidi
- ½ tasse de Tia Maria ou de liqueur au café
- 16 doigts de dame (biscuits éponge)
- Poudre de cacao (pour saupoudrer)

PRÉPARATION

1. Combinez le mascarpone, la crème et le sucre à glacer dans un grand bol. Fouettez légèrement jusqu'à la formation de pics. Mettez de côté.
2. Combinez le café et la liqueur dans un bol. Trempez les doigts de dame dans le mélange de café, quelques-uns à la fois. Veillez à ce que tout le liquide soit absorbé de façon égale par les biscuits.
3. Tapissez le fond de 4 bols ou verres à dessert de la moitié des biscuits. Nappez le tout avec la moitié du mélange de crème. Répétez avec le reste des biscuits et du mélange crémeux.
4. Saupoudrez uniformément de poudre de cacao et réfrigérez jusqu'au moment de servir.
5. Servez avec des fruits frais et un espresso tout frais.

MUFFINS AU CAFÉ, À LA CANNELLE ET AUX NOIX

12 portions

INGRÉDIENTS

2½ tasses de farine
 2 cuillerées à thé de bicarbonate de soude
 1 cuillerée à thé de cannelle moulue
 ¼ tasse de sucre en poudre
 1 tasse de crème sûre
 2 oeufs de 60g
 1 cuillerée à thé de zeste de citron
 finement râpé
 ½ tasse d'huile d'olive
 ¼ tasse de café espresso fort, refroidi
 1 tasse de noix hachées grossièrement

PRÉPARATION

1. Tamisez la farine, le bicarbonate de soude et la cannelle dans un grand bol et ajoutez le sucre en remuant.
2. Ajoutez la crème sure, les oeufs, le zeste de citron, l'huile et le café espresso dans un bol moyen et remuez jusqu'à consistance homogène.
3. Incorporer le mélange crémeux et les noix aux ingrédients secs. Ne pas trop mélanger.
4. À la cuillère, remplissez aux deux tiers 12 moules à muffin légèrement graissés et chemisés de papier sulfurisé.
5. Placez dans un four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 12-15 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
6. Servez chaud ou légèrement refroidi avec un glaçage onctueux au café. Délicieux avec un cappuccino ou un café latté.

GLAÇAGE ONCTUEUX AU CAFÉ

INGRÉDIENTS

2 tasses de sucre à glacer, tamisé
 1 cuillerée à soupe de beurre, ramolli
 ¼ de tasse de café espresso fort, chaud

PRÉPARATION

1. Combinez le sucre à glacer, le beurre et la moitié du café dans un bol. Remuez bien et ajoutez graduellement le reste du café jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus, une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

TERME DE GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à www.Breville.com ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil Breville® d'un "détaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

DÉNÉGATION:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégalion peut donc ne pas vous concerner.

Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à www.Breville.com ou:

Numéro sans frais:

ÉTATS-UNIS: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

ÉTATS-UNIS: AskUs@BrevilleUSA.com

CANADA: AskUs@Breville.ca